

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**Головний державний**  
**ветеринарний інспектор України**

  
**Д. А. МОРОЗ**

09 серпня 2022 року

**Стандартна операційна процедура щодо відбору зразків сирого  
молока для визначення кількості соматичних клітин та загального  
бактеріологічного забруднення**

**Скорочення:**

ДВЗ - делегат відбору зразків (офіційні ветеринарні лікарі, державні інспектори та державні ветеринарні інспектори, посадові особи уповноважених лабораторій, у тому числі референс-лабораторії);

Держпродспоживслужба - Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів;

ЗБЗ – загальне бактеріологічне забруднення;

КСК – кількість соматичних клітин;

КУО – колонієутворюючих одиниць;

ММ – молочний модуль;

МШС – мікротаблетки широкого спектру;

ПЗМ – пункти заготівлі молока;

СОП – стандартна операційна процедура;

УІД - унікальний ідентифікатор замовлення на відбір зразків.

**I. Визначення термінів.**

У СОП терміни вживаються в такому значенні:

господарство - господарство з виробництва молока (потужність), в якому утримується одна або більше сільськогосподарських тварин для виробництва молока з метою його введення в обіг як харчового продукту;

кількість мікроорганізмів - загальне бактеріологічне забруднення (кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів) молока та молочних продуктів;

кількість соматичних клітин - загальна кількість соматичних клітин (клітин епітелію молочної залози) в 1 мл молока;

компетентний орган - центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини та його територіальні органи;

молозиво - продукт нормальної секреції молочних залоз самиць ссавців перших 3-5 днів після отелу (окоту) з високим вмістом антитіл і мінералів, що передуює секреції молока;

молоко - продукт нормальної фізіологічної секреції молочних залоз молочних тварин, одержаний за одне чи кілька доїнь, без додання до нього інших добавок або вилучення певних складників;

обґрунтовані підозри - підозри, які ґрунтуються на результатах періодичного лабораторного контролю, та/або результатах планових, позапланових діагностичних досліджень, та/або результатах клінічного огляду;

об'єднаний зразок - комбінована загальна кількість всіх точкових зразків, відібраних з партії або частин партії; об'єднані зразки вважаються репрезентативними для партій або частини партій, з яких вони були взяті;

оператор ринку молока та молочних продуктів - суб'єкт господарювання незалежно від форми власності, у тому числі фізична особа, в управлінні якого(якої) перебувають тварини і потужності, на яких здійснюються первинне виробництво, зберігання, виробництво, реалізація та/або обіг молока і молочних продуктів;

партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою, властивостями та/або маркуванням, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

пункти заготівлі молока - потужності, на яких здійснюються заготівля, первинна обробка, зберігання та транспортування сирого молока;

рандомізований метод - нелінійна процедура обробки випадкових вибіркового даних в основних і контрольних групах з метою мінімізації впливу факторів, що не контролюються, на результат досліджень. Застосовується для уникнення упередженості та зведення до мінімуму систематичної помилки;

репрезентативний зразок - зразок, у якому зберігаються характеристики партії, з якої він отриманий шляхом простої випадкової вибірки, де кожен зі складових партії має однакову ймовірність бути включеним у зразок;

сире молоко - молоко, яке не піддавали термічній обробці.

Інші терміни вживаються в СОП у значеннях, наведених у Законах України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

## **II. Нормативні документи.**

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі - ЗУ № 2042);

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.03.2019 № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 07 червня 2022 року за № 593/33564 (далі - Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів);

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07.04.2022 № 209 «Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 25 квітня 2022 року за № 452/37788;

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11.10.2018 № 490 «Про затвердження Порядку відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю та Форми акта відбору зразків», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 26 грудня 2018 року за № 1464/32916;

ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови»;

ДСТУ ISO 707:2002 (ISO 707:1997, IDT) «Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб»;

ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833-1:2013) «Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30 °С»;

ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008[IDF 148-1:2008]) «Молоко. Підрахування соматичних клітин. Частина 1. Мікроскопічний (контрольний) метод»;

ДСТУ ISO 13366-2/IDF 148-2:2014 «Молоко. Підрахування соматичних клітин. Частина 2. Настанови щодо використання флуоро-опто-електронних лічильників (ISO 13366-2:2006/IDF 148-2:2006, IDT)»;

методичні рекомендації «Визначення загального бактеріологічного забруднення в сирому коров'ячому молоці, визначення середньої геометричної величини», затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол № 2 від 29.12.2021);

методичні рекомендації «Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом, визначення середньої геометричної», затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (протокол № 2 від 29.12.2021).

### **III. Мета та сфера застосування.**

Метою розробки СОП є затвердження уніфікованої процедури та правил відбору зразків сирого молока у місці первинного виробництва та/ або зберігання молока для надсилання їх до уповноваженої лабораторії з метою проведення досліджень на КСК та ЗБЗ.

СОП носить інформаційний та роз'яснювальний характер.

Сферою застосування СОП є ДВЗ, уповноважений компетентним органом на відбір зразків молока.

### **IV. Загальні вимоги до здійснення відбору зразків сирого молока.**

Відповідно до законодавства України молоко повинно бути отримано з господарств від клінічно здорових, благополучних щодо інфекційних захворювань, ідентифікованих та зареєстрованих тварин. Після доїння молоко повинно бути профільтроване та охолоджене до температури не вище ніж 6<sup>0</sup>С. Для молока, яке буде перероблене на підприємствах не пізніше 2 год після доїння, охолодження не обов'язкове. Молоко повинне бути натуральним, незбираним, чистим, без сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів. За зовнішнім виглядом та консистенцією молоко повинне бути

однорідною рідиною від білого до ясно-жовтого кольору, без осаду та згустків. Не допускається змішування молока від здорових і хворих корів та заморожування молока. Не допускається додавання молока від тварин за 7 днів до кінця лактаційного періоду та 7 днів після отелу. В молоці не допускається вміст інгібуючих речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, перекису водню, антибіотиків) та різного роду фальсифікації.

Тривалість зберігання молока у виробників не повинна перевищувати 24 год за температури не вище 4°C, 18 год – за температури не вище 6°C, 12 год – за температури не вище 8°C.

Даних вимог дотримуються всі оператори ринку незалежно від форми власності та підпорядкування.

Частота відбору зразків, для визначення рівня ЗБЗ та КСК, і проведення досліджень, необхідна як частина процесів санітарного контролю, визначається оператором ринку. Оператор ринку може встановити частоту відбору зразків на рівні господарства або групи господарств, щоб гарантувати, що однаковий рівень контролю є об'єктивним. Така частота не може бути нижчою, ніж передбачено Вимогами до безпечності та якості молока і молочних продуктів.

Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку має негайно повідомити про це компетентний орган.

Якщо ПЗМ не вжито відповідних коригувальних заходів і не усунуто невідповідності щодо критеріїв вмісту мікроорганізмів та/або кількості соматичних клітин протягом трьох місяців з дати повідомлення про такі невідповідності, компетентний орган забороняє відправлення сирого молока з відповідного місця.

Результати лабораторних досліджень сирого молока, проведених оператором ринку або на його замовлення, беруться до уваги під час державного контролю.

Згідно з Вимогами до безпечності та якості молока і молочних продуктів дотримання відповідності допустимим рівням критеріїв підлягає перевірці репрезентативною кількістю зразків молока чи молозива, відібраних рандомізованим методом у місці первинного виробництва та/ або зберігання. Такі перевірки можуть проводитися у межах національної чи регіональної програми контролю молока.

Відбір зразків здійснюється у порядку:

- 1) планового відбору - для виконання щорічного плану державного контролю та/або щорічного плану державного моніторингу;
- 2) позапланового відбору - якщо під час здійснення державного контролю виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, визначені ЗУ № 2042.

Відбір зразків може проводитися за ініціативи оператора ринку або уповноваженої ним особи у разі їх клопотання до територіального органу компетентного органу, про що зазначається в акті відбору зразків.

Правильність відбору зразків впливає на достовірність результатів досліджень. Відбір зразків проводиться таким чином, щоб за результатами досліджень можна було охарактеризувати всю партію сирого молока.

ДВЗ на момент відбору не повинен бути хворим на інфекційні захворювання.

Оскільки молоко відноситься до швидкопсувних продуктів відбирається об'єднаний зразок від партії молока для проведення основного лабораторного дослідження (випробування) (арбітражний зразок не відбирається).

На вимогу оператора ринку або уповноваженої ним особи здійснюється відбір додаткових юридично та аналітично ідентичних зразків, які передаються оператору ринку або уповноваженій ним особі та можуть бути використані ними для проведення альтернативних лабораторних досліджень (випробувань), про що робиться відмітка в акті відбору зразків.

При виникненні обґрунтованої підозри (молоко має нехарактерний запах, неприродну консистенцію, виявленні порушень законодавства щодо виробництва сирого молока та/або молозива, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів, тощо) ДВЗ робить позначку в акті відбору зразків.

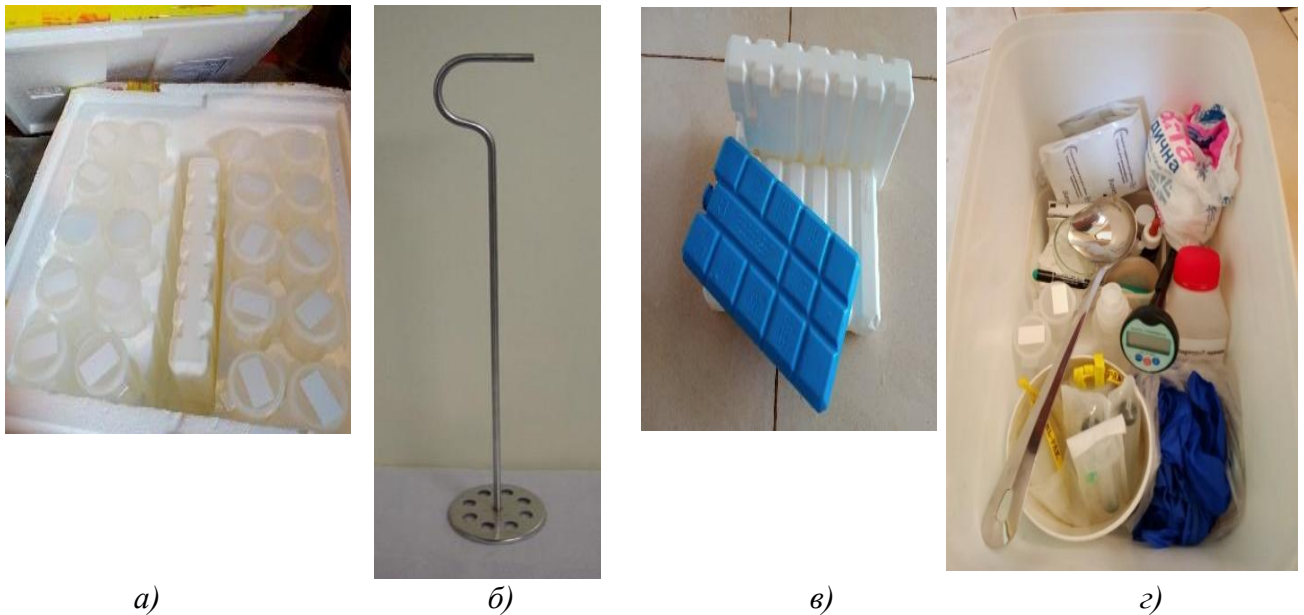
Не допускається змішування молозива та молока. Також візуально молоко не повинно бути засмічене сторонніми домішками.

У разі відбору зразків від партії свіжовидоєного молока або від молока, яке знаходиться в процесі охолодження, слід обов'язково довести відібрані зразки молока до температури  $0^{\circ}\pm 4^{\circ}\text{C}$ .

#### **V. Обладнання та реактиви для відбору зразків.**

Для здійснення відбору зразків сирого молока ДВЗ повинен мати наступний перелік обладнання та реактивів:

- термобокс (фото 1 а);
- акумулятори холоду (холодоагенти) (фото 1 в);
- ватні тампони;
- гумові медичні рукавички;
- електронний термометр;
- консервант, за необхідності (лише для КСК);
- контейнер або коробка для зберігання та транспортування зразків (фото 1 а);
- мішалка (колотівка) (фото 1 б);
- пробовідбірник (ківш або кухоль з нержавіючої сталі) (фото 3 г);
- стерильні пакети (фото 3 г), контейнери або пробірки (для ЗБЗ) (фото 1 а);
- сумка або контейнер для зберігання обладнання, інструментів, реактивів (фото 1 г);
- чисті сухі пробірки з кришками або контейнери (для КСК) (фото 1 а);
- 70% розчин етанолу (фото 2 а);
- пломби для опломбовування (фото 7);
- перманентний водостійкий маркер;
- портативний газовий пальник або пістолет для фламбування (за необхідності стерилізації інструментів в місці відбору);
- газ-балончик для заправки запальничок (за необхідності);
- запальничка або сірники (за необхідності).



*Фото. 1 Обладнання для відбору зразків молока*

Обладнання для відбору зразків повинно бути виготовлене з нержавіючої сталі або іншого придатного матеріалу відповідної міцності, який не буде викликати змін у зразку, які зможуть вплинути на результати дослідження. Усі поверхні повинні бути гладкі і вільні від тріщин. Усі кути повинні бути закруглені. Перед використанням обладнання повинно бути чистим.

Інструменти для відбору зразків для мікробіологічного дослідження молока повинні бути попередньо простерилізовані та зберігатися в стерильних умовах.

Якщо немає змоги попередньо простерилізувати інструменти або зберігати їх в стерильних умовах, потрібно їх стерилізацію провести у місці відбору зразків за умови, що вони чисті (попередньо були помиті). Є декілька способів підготовки інструментів для відбору зразків молока:

витримування в потоці гарячого пару протягом декількох хвилин (наприклад, над каструлею, чайником із киплячою водою);

занурення пробовідбірника в окріп;

використання стерильних спиртових серветок, якими протирають пробовідбірник, або ватними тампонами, змоченими у 70% розчині етанолу (фото 2);

випалювання розчином етанолу з об'ємною часткою спирту 96%;

обпалювання пробовідбірника в полум'ї вогню (портативним газовим пальником або пістолетом для фламбування).

Якщо немає змоги провести стерилізацію пробовідбірника, можна використати стерильний шприц, яким і провести відбір зразка.





а)



б)

*Фото 2 Підготовка пробовідбірника у польових умовах*

## **VI. Процедура відбору зразків сирого молока.**

Перед відбором зразка дуже важливим етапом є якісне перемішування молока, оскільки це впливає на достовірність результатів дослідження. Слід пам'ятати, що соматичні клітини молока осідають на дно ємності, в якій його зберігають. На відміну від соматичних клітин, бактерії які потрапили в молоко прилипають до жиру і будуть накопичуватися на поверхні молока, так як жир має властивість підійматися на поверхню. Якщо молоко зберігається в охолоджувачі з налаштованою програмою періодичної дії перемішування, відбирання зразку можна проводити після закінчення нетривалого часу перемішування (1-2 хв).

Якщо молоко зберігається у великих ємностях (наприклад, автоцистернах) з відсутністю програми періодичної дії перемішування, протягом 30 хв, тоді відбір зразків можна зробити лише після, щонайменше, 5-хвилинного механічного перемішування за допомогою мішалки (колотівки). Якщо час зберігання молока перевищує півгодини, тоді час перемішування слід збільшити, принаймні до 15 хв. Під час перемішування рекомендовано нахилити мішалку (колотівку) під кутом від 5 до 20<sup>0</sup>, завдяки чому можливо як вертикальне, так і горизонтальне перемішування.

Для перемішування у малих посудинах (бочки, фляги, бідони) також використовують мішалки (колотівки). Молоко необхідно перемішати протягом 3-4 хв колотівкою, не допускаючи сильного піноутворення та витікання через вінця посуду. У флязі молоко перемішують, опускаючи і піднімаючи колотівку 8-10 разів. Слід зазначити, що довжина мішалки (колотівки) повинна відповідати глибині посудини.

Зразок потрібно відбирати одразу після перемішування.

Відбір зразка для ЗБЗ потрібно проводити лише у стерильний посуд, для цього найзручніше використовувати спеціальні стерильні поліетиленові пакети. Після ретельного перемішування молока, ДВЗ занурює підготовлений стерильний пробовідбірник (зазвичай це ківш або кухоль із нержавіючої сталі) в молоко декілька раз і набирає порцію молока. Відірвавши захисну стрічку на стерильному пакеті, наповнюють пакет молоком. Кількість зразку для дослідження на ЗБЗ повинна становити не менше 100 см<sup>3</sup>.

Після чого швидко закривають пакет не допускаючи потрапляння сторонніх домішок (фото 3).

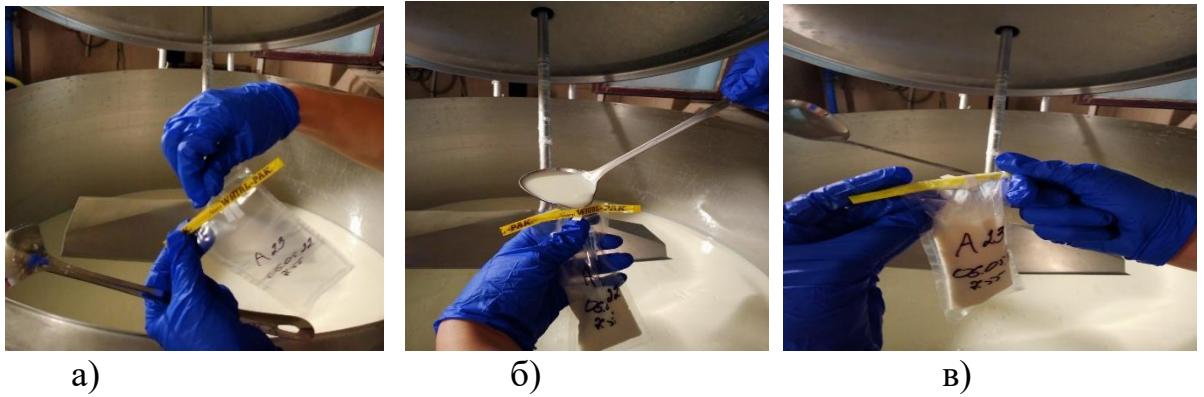


Фото 3 Процес відбору зразків в стерильні пакети

Зразок для дослідження на КСК відбирається в чисті та сухі контейнери. Послідовність процесу відбору зразків для КСК відбувається так само як і для дослідження на ЗБЗ, однак стерилізація пробовідбірника не обов'язкова.

При відборі зразків молока на обидва показники, спочатку проводиться відбір молока на ЗБЗ і одразу без додаткових маніпуляцій на КСК (фото 4). Для дослідження на КСК об'єм зразку буде залежати від методу, який лабораторія буде використовувати для дослідження. Як правило,  $100 \text{ см}^3$  є достатньо.

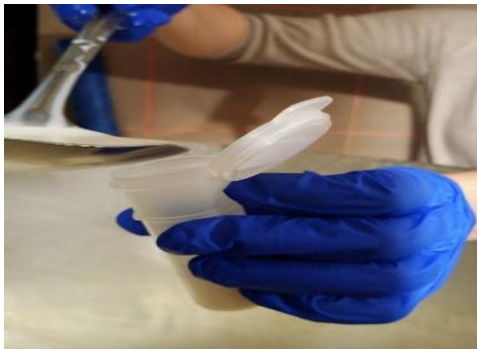
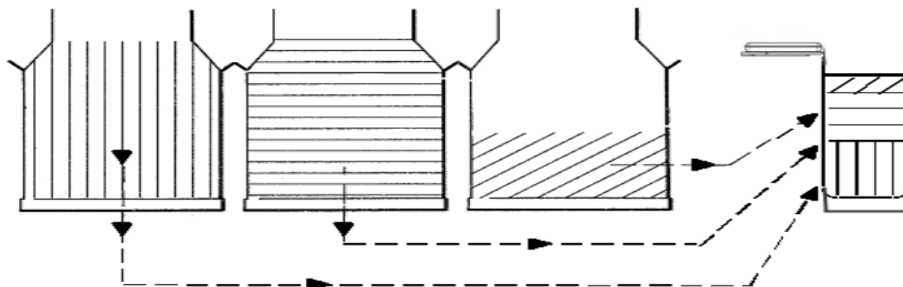


Фото 4 Відбір зразка для дослідження на КСК

Якщо є декілька ємностей з молоком і потрібно відібрати об'єднаний зразок молока, тоді потрібно спочатку оцінити об'єми молока в кожній ємності та відібрати пропорційну кількість молока з кожної окремої ємності (малюнок 5).



Малюнок 5. Схема відбору об'єданого зразка молока із декількох ємностей

Охолодження зразка відбувається при розміщенні його в термобокс з наявними там охолодженими акумуляторами холоду. Акумулятори дуже швидко охолоджують зразок молока, навіть, якщо молоко було щойно видоєне.

За неможливості зберігання зразків сирого молока, відібраних для дослідження на КСК, за температурного режиму  $0^{\circ}\pm 4^{\circ}\text{C}$  або неможливості їх



доставки до лабораторії протягом 24 год з моменту відбору, дозволяється їх хімічне консервування. Слід уникати заморожування зразків. Для хімічного консервування дозволяється використання наступних реактивів:

борна кислота: її кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,6 г/ 100 см<sup>3</sup>. Зразки із таким консервантом можуть зберігатися за температури від 6 °С до 12°С протягом 24 годин<sup>1</sup>;

бронопол (2-бром-2-нітро-1,3-пропандіол): його кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,05 г/ 100 см<sup>3</sup>. Такі зразки можуть зберігатися за температури від 2°С до 12°С протягом 6 днів<sup>1</sup>.

дихромат калію: його кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,1 г/ 100 см<sup>3</sup> (при дослідженні зразків мікроскопічним методом) або 0,2 г/ 100 см<sup>3</sup> (при дослідженні зразків автоматизованим методом). Такі зразки можуть зберігатися за температури від 2 ° С до 12 ° С 6 днів<sup>1</sup>.

азид натрію: його кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,024 г/ 100 см<sup>3</sup>. Такі зразки можуть зберігатися за температури від 2 °С до 10°С протягом 72 год<sup>2</sup>;

Також дозволяється використовувати такі кольорові індикатори<sup>2</sup> як:

патент Blue V з кінцевою концентрацією в досліджуваному зразку до 0,15 мг/ 100 см<sup>3</sup>,

жовтий апельсин S (E110) з кінцевою концентрацією у досліджуваному зразку до 1 мг/ 100 см<sup>3</sup>;

суміш патенту Blue V та еозину В з кінцевою концентрацією у досліджуваному зразку до 0,03 мг та 0,45 мг / 100 см<sup>3</sup> відповідно.

У продажі є також консервуючі таблетки комерційного виробництва- мікротаблетки широкого спектру, які слід використовувати для консервування зразків сирого молока згідно рекомендації виробника. Проте слід пам'ятати, що склад таких таблеток повинен містити рекомендовані хімічні речовини, описані вище, за використання інших консервантів та індикаторів слід довести відсутність їхнього впливу на результат підрахунку кількості соматичних клітин.

Після внесення консерванту зразок потрібно перемішати, щоб забезпечити повне розчинення. Потрібно врахувати те, що час розчинення МШС в молоці є триваліший, за інші консерванти. Тому при внесенні МШС необхідно декілька разів протягом певного часу (15-20 хв) перемішати зразок методом перевертання його вправо та вліво до повного розчинення МШС (фото б).

---

<sup>1</sup>Примітка:

<sup>1</sup> - цей консервант може використовуватися для зразків, які будуть досліджуватися як мікроскопічним, так і автоматизованим методом. Тестові зразки, консервовані таким чином, можна зберігати за температури 4 °С ± 2 °С до 6 днів.

<sup>2</sup> цей консервант/ індикатор може використовуватися для зразків, які будуть досліджуватися автоматизованим методом.



*Фото 6. Наявність консерванту в зразку в розчиненому та не розчиненому стані*

Консервування зразків сирого молока для дослідження на ЗБЗ не проводиться.

Маркування зразків проводиться одразу після їх відбору. На поверхні контейнера повинна бути етикетка, на яку вноситься інформація щодо ідентифікації зразка, у разі внесення до зразку консерванта - його назву та концентрацію). Якщо використовуються спеціальні стерильні поліетиленові пакети, то маркування можна провести на його поверхні. Для зручності нанесення маркувань на стерильний пакет, це бажано зробити до моменту його відкриття (до відриву захисної стрічки). Маркування проводиться за допомогою відрізної етикетки з УІД кодом (фото 8).

Зразки пакуються і опломбовуються (опечатуються) в місці відбору, про що зазначають в акті відбору. Опломбовування відбувається наступним чином: прикладають до пакету контрольну пломбу та 3-4 обертами закручують навкруги своєї осі фіксуючий дрiт разом з пломбою. Заводять кінці дроту разом. Туго підтягнувши (але так, щоб не пошкодився пакет), кінці дроту скручують до самого кінця. Пакет повинен надутись. Протягують кінець пломби через отвір і туго затягують пломбу в напрямку стрілок, так щоб пакет не можна було розкрити без зняття пломби. При цьому пакет на пломбі повинен зібратися в гармошку (фото 7). Для опломбовування пластикових контейнерів використовують пломби-наклейки, які при відкритті можуть пошкодитися або проявити прихований напис, який сигналізує про відкриття даного контейнера.

Відбір зразків засвідчується актом відбору зразків, що складається в електронній (інформаційно-комунікаційній системі компетентного органу) та паперовій формі, встановленій законодавством.



*Фото 7. Зразки пломб та опломбування зразка*



Акт відбору зразків складається у двох примірниках. Усі примірники підписуються ДВЗ, який відбирав зразки, та присутніми при відборі оператором ринку та/або уповноваженою ним особою та представниками відповідних державних органів у разі їхньої участі у відборі зразків. Один примірник акту залишається у ДВЗ, яка здійснила відбір зразків та склала акт, другий – вручається оператору ринку та/або уповноваженій ним особі.

Відібрані зразки і копія акту відбору зразків передаються до уповноваженої лабораторії, визначеної ДВЗ. Копія акту відбору зразків може направлятися електронною поштою, факсом, через інформаційно-комунікаційну систему Держпродспоживслужби або за допомогою інших засобів.

## **VII. Зберігання та транспортування зразків сирого молока.**

Зберігати та транспортувати зразки слід так, щоб вони не піддавалися впливу негативних факторів впродовж визначеного часу (від моменту їх відбору до часу доставки до уповноваженої лабораторії). Необхідно вживати застережні заходи, щоб унеможливити вплив на зразки сторонніх запахів (у тому числі від матеріалу тари, в які вони відбираються), прямого сонячного світла та інших шкідливих умов.

Зразки молока які були відібрані для визначення ЗБЗ або/та КСК, одразу після відбору потрібно помістити в термобокс, з присутніми там охолодженими акумуляторами холоду, для охолодження і зберігання за температури  $0\pm 4^{\circ}\text{C}$ . Термін доставки таких зразків до уповноваженої лабораторії має бути мінімальним, але не перевищувати 24 год.

Консервовані проби молока зберігають у темному місці за температури  $4\pm 12^{\circ}\text{C}$  не більше 6 діб. Якщо для консервування зразка використовуються комерційні таблетки, тоді особливу увагу потрібно звернути на рекомендації виробника, як довго та при яких умовах зберігати зразок. У будь-якому випадку потрібно пам'ятати, що молоко – продукт, який швидко псується (навіть, за наявності консерванта).

Відбір зразків на ЗБЗ проводять один раз в декаду або не менше 2-х разів на місяць, а на КСК один раз на місяць. Відбір зразків проводиться рандомізованим методом без попередження операторів ринку молока про день відбору.